

*ici on lave
on épluche
on émince
on poêle
on lève les filets
on turbine nos glaces...
bref un vrai restaurant
avec du personnel qualifié
Merci de nous avoir choisi*

*here we clean
we peel
we gougon
we fry
we fillet the fish
we prepared all ice cream
in brief, all our restaurant
staff are well trained
Thank you for having chosen us*

Les entrées froides

Un peu de fraîcheur...

<i>salade verte, poisson fumé, crevettes, moules et pamplemousse</i>	<i>13,00</i>
<i>Terrine de foie gras de canard maison, purée de figues</i>	<i>18,00</i>
<i>Grosse tartine de mousse de foie gras, carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan</i>	<i>14,00</i>
<i>1/2 homard « mayonnaise » avocat, tomate, mozzarella, en salpicon émulsion d'huile d'olive et ciboulette</i>	<i>22,00</i>
<i>Terrine maison aux 3 viandes</i>	<i>12,00</i>

Les entrées chaudes

<i>6 escargots de bourgogne maison</i>	<i>11,00</i>
<i>12 escargots de bourgogne maison</i>	<i>20,00</i>
<i>Sabodet au vin rouge et lentilles vertes du Puy, cake au persil</i>	<i>13,00</i>
<i>Papillote de foie gras et saucisses de morteau, pousses d'épinards et porto</i>	<i>18,00</i>

Les poissons

<i>Cuisses de grenouilles à la provençale ou à la crème</i>	<i>23.00</i>
<i>Saint Jacques, boudin noir, pomme cuite, condiment d'agrumes</i>	<i>21.00</i>
<i>Turbot, mascarpone à l'aubergine, tapioca safrané, émulsion de haricots tarbais à l'ailoli</i>	<i>25.00</i>
<i>Papillote de bar, fleur d'hibiscus, curry, sur un lit de poireaux, oignon nouveau et fenouil</i>	<i>18.00</i>
<i>Sandre rôti, chips de lard, patate douce et purée d'artichauts, sauce ratafia</i>	<i>18.00</i>

Les viandes

<i>Rognons de veau, rôtis dans leur graisse, coquillettes de foie gras</i>	<i>22.00</i>
<i>Poularde de Bresse de chez Miéral aux morilles</i>	<i>26.00</i>
<i>Filet de Boeuf* au gingembre, thym citron et vodka</i>	<i>23.00</i>
<i>Foie de veau, comme le faisait ma grand-mère</i>	<i>20.00</i>
<i>Tripe de veau à la tomate</i>	<i>15.00</i>
<i>Tête de veau, sauce gribiche</i>	<i>16.00</i>

Le Grill

<i>Côtes d'agneau</i>	<i>14.00</i>
<i>Entrecôte de bœuf* race à viande</i>	<i>17.00</i>
<i>Magret de canard</i>	<i>15.00</i>
<i>Côte de Bœuf* + 500 gr « race à viande »</i>	<i>26.00</i>

Accompagnées de pomme dauphine, d'une sauce meurette ou Savora

**viande bovine origine France*

Les Lyonnaiseries

<i>Saucisson à cuire, pommes de terre vapeur</i>	<i>12.00</i>
<i>Tablier de sapeur pané, pommes de terre vapeur</i>	<i>13.00</i>
<i>Caillette sauce miroir, écrasé de pomme de terre à la ciboulette</i>	<i>15.00</i>
<i>Andouillette de chez Bobosse, pomme dauphine maison</i>	<i>16.00</i>

<i>Assiette de fromages</i>	<i>1 part</i>	<i>3.00</i>
	<i>2 parts</i>	<i>5.00</i>
	<i>3 parts</i>	<i>7.50</i>